Colomba con lievito di birra. Una Simil Ispirazione…!



Buongiorno amici miei, trascorso bene il week end? Io devo ancora realizzare che è lunedì ed il fine settimana è appena finito.
Dopo due giorni di tran tran in cucina sono più stanca di venerdì a conclusione di un'intera settimana di lavoro!
All'attivo due schiacciate, mezzo chilo di ricciarelli e dulcis in fundo…la colomba.
Ormai infatti ci siamo, meno di una settimana e sarà Pasqua, quindi ora o mai più!
Lo scorso anno avevo rimediato con una "pseudo-colomba speedy" visto che sembrava aleggiare la maledizione sopra qualsiasi lievitato che non fosse pane o pizza.
Quest'anno invece, da che la sfiga sembra rientrata, ho deciso di lanciarmi nella prova a lunga lievitazione prendendo come riferimento la colomba delle sorelle Simili dal libro "Pane & Roba Dolce" (evviva, l'ho aperto dopo averlo tenuto come cimelio per mesi nella libreria!).
In verità è ancora una "pseudo-colomba" visto che ho cercato di adattare la ricetta al lievito di birra, ma il mio caro lievito naturale ha deciso di abbandonarmi troppo prematuramente, molto prima che aleggiasse nell'aria profumo di colombe!
Per utilizzare solo una minima quantità di lievito ho sfruttato un poolish (rinfrescato in maniera analoga al lievito madre) e una specie di lievitino da attivare in bagnetto caldo come per i croissants (ormai sembro averci preso gusto con questa storia della pallina che viene a galla!), mentre per la sequenza di lavorazione non potevo che prendere spunto ancora una volta da lui .
Ne è uscita una colomba forse un po' poco dolce, ma ariosa e sofficissima che ha ripagato alla grande la lunga attesa, una colomba che nel forno si è trasformata in aquila, tanto è gonfiata fin quasi a strabordare dallo stampo!
Eppure ero sicura che fosse da un chilo…o no?!?!?!?



Colomba con lievito di birra delle sorelle simili

Print
Prep time
24 hours
Cook time
50 mins
Total time
24 hours 50 mins

Per uno stampo da 1 Kg
Author: Federica
Recipe type: Lievitati dolci
Serves: 10-12
Ingredienti

- – per il poolish
- 50 gr di farina manitoba
- 50 gr di acqua
- 1 gr di lievito di birra fresco
- – per il rinfresco
- 50 gr di farina manitoba

- 50 gr di latte
- – per il 1° impasto
- 300 gr di farina manitoba
- 75 gr di zucchero
- 75 gr di burro morbido
- 60 gr di latte
- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- 6 gr di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di malto (ho usato il miele)
- – per il 2° impasto
- 20 gr di zucchero a velo
- 20 gr di burro morbido
- 30 gr di farina di mandorle
- 1 tuorlo
- 100 gr di arancia candita (ne ho messi solo 50 gr)
- 2,5 gr di sale
- semi di ½ bacca di vaniglia
- – per la glassa e la copertura
- 40 gr di zucchero
- 20 gr di albume
- mandorle intere q.b.
- granella di zucchero q.b.

Procedimento

1. La sera verso le 22.00 preparare il poolish.
2. In una ciotola sciogliere il lievito nell’acqua tiepida, aggiungere la farina, mescolare in modo da ottenere una pastella morbida, coprire e lasciar fermentare a tempartura ambiente per circa 4-5 ore (alla fine la superficie dovrà presentarsi piena di bollicine e leggermente rilassata).
3. Verso le 2.30 procedere al rinfresco.
4. Aggiungere al poolish il latte appena tiepido, la farina, mescolare bene di nuovo, coprire e lasciar riposare ancora per altre 4-5 ore (alla fine la superficie dovrà presentarsi alveolatissima).

5. Al mattino verso le 7.00 si può procedere al 1° impasto.
6. Sciogliere il lievito rimasto in 20 ml di latte con il miele, aggiungere 40 gr di farina, formare un piccolo panetto e metterlo a bagno in una tazza di acqua tiepida: in circa 10 minuti verrà a galla, segno che il lievito è attivo e si è formata all'interno anidride carbonica.
7. Nella ciotola dell'impastatrice riunire metà dello zucchero, circa un terzo della farina e il latte rimasto, avviare con la foglia a bassa velocità e appena il tutto è amalgamato aggiungere il panetto di lievito ben strizzato.
8. Lavorare un po' quindi aggiungere il poolish.
9. Qando è stato incorporato unire un cucchiaio di farina, poi l'uovo e i tuorli, uno alla volta, alternati allo zucchero e alla farina rimasti fino ad esaurimento, portando la velocità a 1,5. Incordare bene l'impasto.
10. Unire il burro morbido a piccoli pezzetti poi, una volta che tutto il burro è stato assorbito, montare il gancio e incordare bene fino a che la pasta si presenterà lucida ed elastica. Coprire la ciotola con pellicola e lasciar lievitare nel forno spento tiepido (circa 30°C) fino a che triplica di volume (ci vorranno circa 3 ore).
11. Verso le 11.30 si dovrebbe poter procedere con il 2° impasto.
12. Sgonfiare la pasta, avviare l'impastatrice portando lentamente a velocità 1,5 e quando la pasta riprende corda aggiungere il sale.
13. Unire lo zucchero a velo, il tuorlo, la farina di mandorle e la vaniglia.
14. Quando tutto è assorbito unire il burro, sempre a piccoli pezzetti, e per ultimo i canditi. Incordare bene.
15. Lasciar riposare per una mezz'ora, poi spezzare la pasta in 3 parti (1 più grande per il corpo e 2 più piccole per le ali) e trasferire nello stampo.
16. Coprire e lasciar lievitare nel forno spento tiepido

(circa 28-30°C) fino a che raggiunge quasi il bordo (ci vorranno circa 3 ore).

17. Ricoprire la superficie con la glassa, ottenuta sbattendo leggermente l’albume con lo zucchero.
18. Completare con le mandorle e la granella di zucchero e infornare a 180°C per circa 45-50 minuti, coprendo con un foglio di alluminio se la superfice tende a colorire troppo.
19. Prima di sfornare fare la prova stecchino per verificare la cottura.

Note
Meglio aspettare un giorno prima della prova assaggio.



Un abbraccio e **Buona Pasqua** a tutti ^_^